

報道関係者各位  
プレスリリース

2022年06月22日  
株式会社佐々木商店

**株式会社佐々木商店**  
**『安芸椿』（甚 J I N）無濾過純米大吟醸 原酒**

町の酒屋が『広島造り』こだわった  
オリジナルブランドの日本酒を製造・販売中。  
次回 IWC 出品でメダル受賞を目指す！

株式会社佐々木商店（広島県安芸郡府中町／代表取締役 佐々木耕司）が、100周年記念事業の一つと、これからの新しい事業に向けての門出として「広島造り」にこだわって製造したオリジナルのお酒「安芸椿」（甚 JIN）無濾過純米大吟醸原酒が、インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）2022で COMMEDED（推奨酒）を受賞し絶賛販売中です。（受賞の発表は5月12日）



安芸椿甚 J I N無濾過純米大吟醸 原酒

町の酒屋の取り組みとしては珍しく、メダル受賞を目指し次回商品企画に余念がありません。本商品だけでなく、次回商品にもご注目ください。

創業 100 周年を迎えこの地に生まれ育った故郷への恩返しになればと考え、地元府中町のみくまり峡榎川伏流水を全量仕込み水に使い、酒米には広島県産「千本錦」を 100% 使用、酒質の重要な要素である酵母には広島県立総合技術研究所が開発

した広島令和一号酵母を使用して、吟醸仕込みにて醸したお酒です。活性炭ろ過を行わず、割水なしの無濾過原酒として仕上げました。

地元とのご縁と御恩によって迎えることができた 100 周年だからこそ使命感をもって造ったお酒を広島県内外に広く知っていただき、是非お試しくださいと考えております。取材・報道をよろしくお願い申し上げます。

#### 《安芸椿の商品特徴》

安芸椿は食事との相性も非常に良いですが、お酒だけを香も愉しめるような口の開いた大きな

グラスなどに入れてゆっくりと飲んでいただければ、その味わいをより愉しんでいただけます。

○味わい／ スッキリした味わいでありながら、ふくよかな味のふくらみもあります。

○色／透明感のある色味ですが、若干青みがかった微かな色があります。

○おススメの飲み方／冷やした状態から常温にもどっていく過程が香りも味も変化が楽しめます。燗酒にするときにはぬる燗（35～40℃）だとお酒の旨味をしっかりと感じられます。

○うまさ引き立つ料理など／白身魚、煮豆、照り焼き等  
米、仕込水、酵母、醸造所、

「全て地元「広島造り」にこだわり貫いた“安芸椿”」

品目：日本酒

内容量：1800／720ml

原料米：広島県産 千本錦 100%

仕込水：広島県安芸郡府中町みくまり峡 榎川伏流水

酵母：広島令和一号酵母

精米歩合：50%

日本酒度：+5.0

酸度：1.7

アミノ酸：0.6

グルコース：1.27

アルコール度数：16度以上17度未満

【製造者・販売者】

杜氏：花田公紀

製造者：合名会社梅田酒造場

販売者：株式会社佐々木商店

製品企画：佐々木耕司

◎「安芸椿」命名の由来

“安芸”＝「安芸の宮島」や「安芸郡」としてこの地域を表す「安芸」と云う呼称

“椿”＝府中町の町花である「椿」

“甚 JIN”＝佐々木商店の創業者である祖父「甚太郎」の名前から一文字使ってサブネームとした

安芸椿の原材料は全て広島県産にこだわり醸造しました。その為、銘柄にも地域を表す言葉を使いたいと思い、現在も安芸の宮島や安芸郡としてこの地域を表す「安芸」と云う呼び名を使い、そしてお酒の大部分をしめる仕込水を使わせて頂いた府中町を表せる言葉も使いたいと思い、町花である「椿」と合わせ安芸椿と云う名前にしました。

◎水質（安芸郡府中町みくまり峡 榎川伏流水）

水の特徴を表す硬度は20でかなり軟水の水です。飲み口は非常に柔らかく優しい味の水です。

◎酵母／広島令和一号酵母

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが協会901号酵母から分離した広島県産酵母です。酢酸イソアミル（バナナや洋ナシを連想させるフルーティーな香り）を高生成しスッキリとした味わいが特徴です。

◎醸造所／合名会社梅田酒造場

創業大正5年、100年以上の歴史がある地元の造り酒屋で、毎年ロンドンで開催される世界最大規模で最も大きな影響力を持つと言われるワインのコンテストであるIWCにおいて、2007年の「SAKE部門」創設以来、各部門でゴールド・シルバー・ブロンズなどを多数受賞する実力のある蔵です。

合名会社 梅田酒造場

736-0081 広島市安芸区船越6-3-8

◎販売価格

720ml 2,750円（税込）

1800ml 5,500円（税込）

◎お買い求め方法

数量限定生産のお酒のため、一般流通しておりません。

直接弊社までお問い合わせください。

株式会社佐々木商店

735-0017 広島県安芸郡府中町青崎南5-12

TEL.082-281-5604

携帯電話（佐々木耕司） 090-9412-9516

Mail [Jintaro513@outlook.jp](mailto:Jintaro513@outlook.jp)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社佐々木商店

佐々木耕司

TEL.082-281-5604

携帯電話（佐々木耕司） 090-9412-9516

Mail [Jintaro513@outlook.jp](mailto:Jintaro513@outlook.jp)

735-0017 広島県安芸郡府中町青崎南5-12



安芸椿甚 J I N 無濾過純米大吟醸 原酒 安芸椿甚 J I N 無濾過純米大吟醸 原



水源 安芸郡府中町みくまり峡 榎川伏流水

水質検査成績書		令和3年10月	
検査種別	河川の水質検査	検査日時	令和3年10月12日
検査地点	広島県安芸郡府中町みくまり峡	検査項目	水温、pH、溶存酸素、濁度、総有機炭素、総窒素、総リン、アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素、アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素
検査結果	水温 18.5℃、pH 7.2、溶存酸素 8.5mg/L、濁度 0.5NTU、総有機炭素 0.5mg/L、総窒素 0.1mg/L、総リン 0.01mg/L、アンモニア態窒素 0.01mg/L、亜硝酸態窒素 0.01mg/L、硝酸態窒素 0.1mg/L	検査結果	水温 18.5℃、pH 7.2、溶存酸素 8.5mg/L、濁度 0.5NTU、総有機炭素 0.5mg/L、総窒素 0.1mg/L、総リン 0.01mg/L、アンモニア態窒素 0.01mg/L、亜硝酸態窒素 0.01mg/L、硝酸態窒素 0.1mg/L

水質検査成績書



合名会社梅田酒造場



合名会社梅田酒造場